



# HERZLICH WILLKOMMEN

---

## AUF DER DACHTERRASSE DES KANTONS

In den 1930ern zunächst als ALBISHAUS des «Touristenverein die Naturfreunde» erbaut, führen wir seit 2011 diesen besonderen Ort als Restaurant mit Seminarraum weiter.

Wir tun dies im Geiste der Geschichte dieses Hauses und verstehen das ALBISHAUS als weltoffenes Haus, dessen Türen Jeder und Jedem offenstehen.

Wir ergänzen die Tradition dieses Ortes um eine moderne kulinarische Perspektive, welche auf Saisonalität, Regionalität und Nachhaltigkeit setzt. Wir erhalten den ursprünglich-rustikalen Charakter des ALBISHAUS und wollen mit inneren Werten überzeugen. Mit anspruchsvollen, überraschenden und kreativen Gerichten. Mit dynamischem, herzlichem und ehrlichem Service. Wir verstehen uns als Bindeglied zwischen Stadt und Land, zwischen den Regionen Zürich und Zug, zwischen Ausflugsbeiz und Fine Dining.

Mit Euch im Dialog wollen wir das ALBISHAUS stetig weiterentwickeln und nutzen unsere monatlich erscheinenden ALBISHAUS-News dazu, einen Blick über den Tellerrand zu werfen. Wir sind sehr interessiert an Eurer Resonanz und freuen uns über ein Feedback persönlich im Gespräch oder per E-Mail an [kontakt@albishaus.ch](mailto:kontakt@albishaus.ch).

Habt eine wunderbare Zeit bei uns im ALBISHAUS!

Euer Küchen- und Serviceteam

Michel Chef de Cuisine  
Fabian Chef de Service  
Mick Gesellschafter



WhatsApp®



Newsletter



Instagram®



# PRODUKTE IM ALBISHAUS

## HERKUNFTSDEKLARATION

|          |  |
|----------|--|
| Brot:    | <b>Kurt Staub Bäckerei-Konditorei, Neuheim</b>   |
| Eier:    | <b>Baumschule Reichenbach, Hausen am Albis</b>   |
| Fisch:   | <b>Bianchi, Zürich</b>   |
| Fleisch: | <b>Karl Abegg Bio-Metzgerei &amp; Delikatessen, Langnau am Albis</b><br><b>Künzli Metzgerei, Stallikon</b><br><b>Kraus Metzgerei, Rüschlikon</b> |
| Gemüse:  | <b>Reust Gastro AG, Zürich</b>   |
| Gewürze: | <b>Merlasco von Maurice, Langnau am Albis</b>  |
| Glacé:   | <b>Emmi, Luzern</b>  |
| Käse:    | <b>Chäs &amp; Co, Bergdietikon</b>   |
| Ravioli: | <b>Bravo Delikatessen, Höngg</b>   |

### **Fleisch und Fisch stammen ausschliesslich aus der Schweiz.**

Wenn Sie sich Gedanken darüber machen, woher die tierischen Produkte stammen, die Sie konsumieren und wie die Tiere gehalten wurden, dann sind Sie mit dem Label KAGfreiland auf der sicheren Seite. Sämtliche Produkte stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Bauern und Bäuerinnen können sich nur dann KAGfreiland zertifizieren lassen, wenn sie bereits Bio Suisse zertifiziert sind.

Wer den KAGfreiland Standard erreicht, erfüllt strenge Auflagen bei der Tierhaltung. Das bedeutet, dass Tiere täglich Auslauf erhalten, dass sie in Gruppen gehalten werden und unversehrt bleiben müssen. So dürfen Kühe beispielsweise nicht enthornt werden. Zudem werden sämtliche Tiere mit biologischem Futter gefüttert und dürfen maximal zwei Stunden transportiert werden.

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.**

**Abkürzungen:**    **L** laktosefrei    **G** glutenfrei    **V** vegetarisch    **VV** vegan

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.



## NACHMITTAG KALTE SPEISEN

---

### AFTERNOON COLD DISHES

#### Bunter Blattsalat

L G

an Balsamico Hausdressing

*Green salad with homemade Italian dressing*

CHF 10.50

#### Gemischter Salat

V

an Balsamico Hausdressing

*Mixed salad with homemade Italian dressing*

CHF 12.50

#### Nüsslisalat

(V)

mit Weide-Ei, Speck und Pastinaken-Chips, an Cranberry Dressing

*Lamb's lettuce with egg, bacon, parsnip chips, and cranberry dressing*

CHF 16.50

#### Wurst-Käse-Salat

an französischem Hausdressing

*Traditional Swiss "sausage and cheese" salad*

CHF 21.50 einfach *with green salad*

CHF 26.50 garniert *with a variation of salads*

#### Albisplättli

mit Uetliberger Rauchwurstspezialitäten, Holzfällerspeck, Tomme Vaudoise aus dem Val d'Arve und Gruyère AOC, serviert mit frischem Brot, Butter und Feigensenf

*Plate with artisanal cold cuts and cheese of the region, fresh bread, butter and fig mustard*

CHF 26.50 klein, für 1 Person *small, for 1 person*

CHF 39.50 gross, für 2 Personen *large, for 2 people*



# NACHMITTAG MIT FLEISCH ODER FISCH

---

AFTERNOON WITH MEAT OR FISH

## **ALBISHAUS Burger vom Rind**

mit Gruyère, Candy Bacon, Country-Fries, dazu Knoblauch-Dip und Coleslaw

*ALBISHAUS beef burger with cheese, candied bacon, Country Fries, garlic dip and coleslaw*

CHF 34.50

## **Chicken Nuggets hausgemacht**

L

mit Country Fries oder als Fitnessteller an Balsamico Hausdressing

*Homemade Chicken Nuggets with country fries or as a fitness plate with homemade Italian dressing*

CHF 28.50 Erwachsenenportion *adults*

CHF 16.50 Kinderportion *children*

## **Forellen Fischknusperli**

L

mit Country Fries und Tartarsauce oder als Fitnessteller an Balsamico-Hausdressing

*Tout fish Nuggets with country fries and tartare sauce or as a fitness plate with homemade Italian dressing*

CHF 29.50 Erwachsenenportion *adults*

CHF 17.50 Kinderportion *children*



# NACHMITTAG OHNE FLEISCH

## AFTERNOON MEATLESS

### Schwarzwurzel Quinoacrèmesuppe

V G

mit Mandel-Parmesan Crumble

*Salsify and quinoa cream soup with almond-Parmesan crumble*

CHF 13.50

### Quinoa Burger mit hausgemachtem Patty

V

mit Country-Fries, dazu Knoblauchdip und Coleslaw

*Vegetarian Quinoa burger, with country fries, garlic dip and coleslaw*

CHF 32.50

### Limetten Ravioli

mit Blattspinat, Birnenschnitze, an Randenbutter und geröstete Pinienkernen

*Lime ravioli, with kale, pear slices in beetroot butter, and roasted pine nuts*

CHF 26.50 Vorspeise *Starter*

CHF 37.50 Hauptgang *Main course*

### Country Fries

L W

*Premium French Fries*

CHF 8.50

### Fondue Moitié Moitié

V

Gruyère AOP & Freiburger Vacherin AOP, serviert mit jungen Kartoffeln, frischen Birnen & Brot

*Swiss Cheese fondue with Gruyère and Vacherin, served with potatoes, fresh pears and bread*

CHF 36.50 ~ 300g

CHF 8.- Supplement *extra portion "refill"* ~ 150g

### Veganes Fondue

W L

pflanzliche Fondue Alternative. Hergestellt in der Schweiz aus biologischen Cashewkernen, serviert mit jungen Kartoffeln, frischen Birnen & Brot

*A plant-based fondue alternative. Made in Switzerland with organic cashews, served with potatoes, fresh pears, and bread.*

CHF 36.50 ~ 250g

CHF 8.- Supplement *extra portion "refill"* ~ 125g



# FÜR KINDER

---

## FOR CHILDREN

### **Chicken Nuggets hausgemacht**

mit Country Fries oder als Fitnessteller an Balsamico Hausdressing

*Homemade Chicken Nuggets with country fries or as a fitness plate with homemade Italian dressing*

CHF 16.50 Kinderportion *children*

CHF 28.50 Erwachsenenportion *adults*

### **Forellen Fischknusperli**

mit Country Fries und Tartarsauce oder als Fitnessteller an Balsamico Hausdressing

*Trout Fish Nuggets with country fries and tartare sauce or as a fitness plate with homemade Italian dressing*

CHF 17.50 Kinderportion *children*

CHF 29.50 Erwachsenenportion *adults*

### **Kids Burger vom Rind (ohne Burgersauce)**

mit Gruyère und Country Fries,

*Beef burger with cheese and Country Fries*

CHF 19.50

### **Kids Burger mit Quinoa (ohne Burgersauce)**

V

mit Country Fries

*Quinoa burger with Country Fries*

CHF 18.50

### **Country Fries**

W L

*Premium French Fries*

CHF 8.50



# DESSERTS HAUSGEMACHT

---

## DESSERTS HOMEMADE

### Granatapfelmousse

V V L G

mit Moccacrème und Dattel-Kokosnuss-Crumble

*Pomegranate mousse, with mocha cream and date-coconut crumble*

CHF 13.50

### Fondant Chocolat ~ 10Min. Zubereitungszeit

V

mit Pistazien panierter Dattelglace

*Chocolate fondant, coated with pistachios and served with date ice cream*

CHF 15.50

### Rüebl Schoko Caramelköpfl

V G

mit Cashew-Krokant, Rahm und Karottenchips

*Carrot Chocolat Caramel Pudding, served with cashew brittle, cream and carrot crisps*

CHF 14.50

### Vermicelles

V G

*Vermicelli*

CHF 14.50

### Schokoladenkuchen

V G

*Chocolate cake*

CHF 7.-

### Zitronenkuchen

V

*Lemon cake*

CHF 7.-

### Fruchtwähe

V

*Traditional Swiss puff pastry fruit cake, varying type of seasonal fruit*

CHF 8.50

mit frischem Schlagrahm *with fresh whipped cream*

CHF 1.50



## COUPES

### SUNDAES

#### Coupe Dänemark

v

Vanilleglacé mit Schlagrahm, dazu warme Schoggisauce

*Vanilla ice cream, whipped cream on top, warm chocolate sauce on the side*

CHF 11.50

#### Coupe Welti

v

Erdbeer- und Vanilleglacé, Schlagrahm und Cassislikör

*Strawberry and vanilla ice cream, whipped cream and cassis liqueur (alc.)*

CHF 12.50

#### Coupe Colonel

v

Zitronensorbet und Vodka

*Lemon sorbet and vodka*

CHF 9.50

#### Eiskaffee

v

Moccaglacé, frischer Espresso und Schlagrahm

*Coffee ice cream, fresh espresso, whipped cream*

CHF 10.50

#### Coupe Smarties

v

Glacésorte nach Wahl, Schlagrahm und Smarties

*One scoop of ice cream of choice, whipped cream and "Smarties" chocolate lentils*

CHF 6.50

## GLACÉS

### ICE CREAM

Schokolade  
Stracciatella

Vanille  
Caramel

Erdbeer  
Baumnuss

Pistache  
Zitronensorbet

Mocca

*Chocolate  
Stracciatella*

*Vanilla  
Caramel*

*Strawberry  
Walnut*

*Pistachio  
Lemon sorbet*

*Coffee*

je Kugel *per scoop*  
CHF 4.-

mit frischem Schlagrahm *with fresh whipped cream*  
CHF 1.50